

EL DERECHO ALIMENTARIO DE LA UE ANTE LOS DESAFÍOS EN MATERIA DE NUTRICIÓN

Luis González Vaqué

Coordinador de las Políticas agroalimentarias, Fundación Triptolemos
Ex-Consejero de la Dirección General de Mercado Interior de la Comisión Europea

Resumen: Las cifras de sobrepeso, obesidad y otras enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta de la población europea son demasiado elevadas y siguen aumentando. Esto tiene una incidencia negativa sobre la esperanza de vida, reduce la calidad de vida de los ciudadanos de la Unión Europea y afecta a la sociedad, por ejemplo, induciendo a unos elevados gastos sanitarios que pueden afectar a la sostenibilidad de los sistemas de salud.

Palabras clave: Nutrición, sobrepeso, obesidad, enfermedades no transmisibles, patrones de consumo alimentario sanos.

Title: The EU Food Law: The nutritional challenges

Abstract: The prevalence of overweight, obesity and other diet-related non-communicable diseases in the European population is too high and is still rising. This has a negative impact on life expectancy, reducing European Union citizens' quality of life and affecting society, for example by high healthcare costs which may affect the sustainability of the healthcare systems.

Keywords: Nutrition, overweight, obesity, diet-related non-communicable diseases, healthy patterns of food consumption.

SUMARIO. 1. Introducción. 2. Unos datos alarmantes. 3. Objetivos y competencias para adoptar las medidas necesarias. 3.1. *Un planteamiento holístico.* 3.2. *Un objetivo básico: evitar las desigualdades en materia de salud.* 3.3. *La reducción de la sal, las grasas saturadas y los azúcares añadidos.* 4. ¿Qué medidas es preciso adoptar? 5. Conclusiones.

1. Introducción

Es bien sabido que los aspectos nutricionales en los países desarrollados preocupan; en particular en la Unión Europea los consumidores son sujetos activos y pasivos de los efectos y resultados negativos de la abundancia

generalizada de alimentos, no siempre equilibrados desde una perspectiva nutricional.

Se trata, sin embargo, de una problemática que no puede solucionarse meramente con medidas de obligado cumplimiento, por lo que la actuación de las autoridades competentes ha de desarrollarse teniendo en cuenta las dificultades de concienciar a los operadores económicos y a los propios consumidores sobre la magnitud del problema...

En este contexto, nos parece oportuno analizar en el presente artículo las Conclusiones del Consejo de la Unión Europea "sobre la mejora de los alimentos"¹, adoptadas a mediados de junio de 2016, y que aportan a su vez un lúcido diagnóstico de la situación y diversas sugerencias/exigencias dirigidas a los Estados miembros y a la Comisión Europea a fin de adoptar las medidas necesarias para la "mejora de los alimentos" y, consecuentemente, de nuestra alimentación.

No es la primera vez que el Consejo de la Unión Europea se ocupa del tema de la alimentación; en efecto, enumeraremos a continuación algunos documentos en los que lo hizo:

- En las Conclusiones del Consejo de 6 de diciembre de 2007 sobre el Libro Blanco de la Comisión «Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad»² que, en el contexto de un planteamiento integral de los desafíos en materia de nutrición, invitaba a los Estados miembros a apoyar actividades tendentes a la reformulación de alimentos para reducir el nivel de sal, grasas saturadas, ácidos grasos *trans*, azúcar añadido y densidad calórica.
- En las Conclusiones del Consejo de 8 de junio de 2010 sobre «medidas para reducir la ingesta de sal de la población a fin de mejorar la salud»³, en las que se pedía a los Estados miembros que reforzaran o desarrollaran

¹ DO C 269 de 17.7.2016 p. 21 [véase sobre estas Conclusiones el documento de la RAFA/PANA (*the Physical Activity Network of the Americas*), titulado "Europa pide facilitar el acceso a alimentos saludables", disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 2 de agosto de 2016: <http://www.rafapana.org/index.php/en/news/660-europa-pide-facilitar-el-acceso-a-alimentos-saludables>].

² Documento COM(2007) 279 final, de 30 de mayo de 2007, disponible en la siguiente página de Internet: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1469698952997&uri=CELEX:52007DC0279> (véase también la Resolución 2007/2285(INI) del Parlamento Europeo, de 25 de septiembre de 2008, sobre este Libro Blanco: "Alimentación, sobrepeso y obesidad" (DO C 8E de 14.1.2010, p. 97).

³ DO C 305 de 11.11.2010, p. 3 (Conclusiones que pueden consultarse en la siguiente página de Internet: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:52010XG1111\(01\)&from=ES](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:52010XG1111(01)&from=ES)).

políticas nutricionales nacionales coordinadas y sostenibles, que incluyeran la reducción del consumo de sal a un nivel adecuado.

- En las Conclusiones del Consejo de 20 de junio de 2014 sobre la nutrición y la actividad física⁴, y el plan de acción sobre obesidad infantil, reconociendo el efecto beneficioso de la prevención de las enfermedades, tanto para los ciudadanos como para los sistemas de salud, y la importancia de una alimentación sana en la reducción del riesgo de enfermedades crónicas y enfermedades no transmisibles, *en las que se pedía a los Estados miembros a hacer de la alimentación sana una de las principales prioridades*, contribuyendo así a la mejora de la salud y la calidad de vida de los ciudadanos europeos y a la sostenibilidad de los sistemas de salud.

En las Conclusiones objeto de nuestro estudio, el Consejo se refirió igualmente a:

- Los documentos relativos a las iniciativas nacionales sobre determinados nutrientes⁵, establecido en 2011 tras los resultados positivos en marco comunitario para las iniciativas nacionales en materia de consumo de sal⁶ (que se completaron, en 2012, mediante el anexo I sobre grasas saturadas⁷ y, en 2015, con el anexo II sobre los azúcares añadidos⁸) que contienen orientaciones políticas para la acción.
- Las conclusiones del informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo en relación con las grasas *trans* en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión⁹ que contenía un análisis preliminar de la posible eficacia de las medidas que podrían adoptarse a nivel de la UE, cada una de las cuales suponía varios beneficios potenciales para la salud, pero también implicaba diferentes cargas posibles para los productores. En dicho documento se afirmaba, *inter alia*, que «en el caso específico del etiquetado, la eficacia parece depender de tres factores clave: la aportación a la ingesta media de [ácidos grasos *trans*] que suponen los productos a los que se impondría el etiquetado, la capacidad de los

⁴ DO C 213 de 8.7.2014, p. 1.

⁵ http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/euframework_national_nutrients_en.pdf.

⁶ http://ec.europa.eu/health/archive/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/salt_initiative.pdf.

⁷ http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/saturated_fat_eufnisn_en.pdf.

⁸ http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf.

⁹ Documento COM(2015) 619 final de 3 de diciembre de 2015, disponible en la siguiente página de Internet: http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs_labelling-nutrition_trans-fats-report_es.pdf.

consumidores para utilizar adecuadamente la información facilitada por la etiqueta y su disposición para pagar más por alimentos más saludables»¹⁰.

- La Conferencia sobre la mejora de los alimentos organizada por la Presidencia en Ámsterdam los días 22 y 23 de febrero de 2016¹¹, en la que la mayoría de los Estados miembros, al igual que Noruega y Suiza, así como los operadores del sector alimentario y las organizaciones no gubernamentales relacionadas con la salud aprobaron una *hoja de ruta* para la acción para la mejora de los alimentos¹², a fin de desarrollar una acción más concertada para avanzar paulatinamente hacia una oferta de productos más saludables.

En las Conclusiones objeto del presente artículo se hace referencia también al apoyo de los Estados miembros de la UE al “Plan de acción global para la prevención y el control de enfermedades no transmisibles 2013-2020”, de 27 de mayo de 2013, de la Organización Mundial de la Salud (OMS)¹³, en el que se abogaba «por una reducción de la carga de morbilidad, mortalidad y discapacidad prevenible y evitable debida a las enfermedades no transmisibles, mediante la colaboración y la cooperación multisectorial a nivel nacional, regional y global, de modo que las poblaciones alcancen los máximos niveles de salud y productividad posibles en todas las edades y las enfermedades ya no sean un obstáculo para el bienestar y el desarrollo socioeconómico»¹⁴.

2. Unos datos alarmantes

En las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos” se dedican tres puntos (9, 10 y 11) a la información relativa a las cifras *de sobrepeso, obesidad y otras enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta de la*

¹⁰ Véanse las “Conclusiones” del documento citado en la nota anterior (en las que se señala que una evaluación preliminar de estos factores apunta a importantes limitaciones: «la evaluación también sugiere que un límite legal del contenido de [ácidos grasos *trans*] industriales sería la medida más eficaz en lo que respecta a la salud pública, la protección de los consumidores y la compatibilidad con el mercado interior [y, por consiguiente] debe estudiarse detenidamente cómo ponerla técnicamente en práctica»).

¹¹ <http://english.eu2016.nl/events/2016/02/22/thematic-conference-on-product-improvement>.

¹² <https://www.rijksoverheid.nl/binaries/rijksoverheid/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement/roadmap.pdf>.

¹³ Véase el documento de la OMC, “Global Action Plan for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2013-2020”, disponible en la siguiente página de Internet: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/94384/1/9789241506236_eng.pdf?ua=1 (salvo error u omisión por nuestra parte no se publicado la versión española de este documento).

¹⁴ Véase el punto 6 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

*población europea*¹⁵; dichas cifras son demasiado elevadas y siguen aumentando, lo que no sólo «... tiene una incidencia negativa sobre la esperanza de vida, reduce la calidad de vida de los ciudadanos de la Unión y afecta a la sociedad, por ejemplo, amenazando la disponibilidad de una mano de obra sana y sostenible e induciendo a unos elevados gastos sanitarios que pueden afectar a la sostenibilidad de los sistemas de salud [sino que] también impone una carga económica a la Unión y a sus Estados miembros»¹⁶. En el punto 10 de las citadas Conclusiones se subraya que «la alta prevalencia y el aumento del sobrepeso y la obesidad *entre los niños*¹⁷ es motivo de gran preocupación, y exige una acción drástica y concertada, sobre la que ya se trató a nivel de los Estados miembros, la Unión y la Organización Mundial de la Salud (OMS)¹⁸»; en el punto 11 se insiste en que la alimentación desempeña un papel importante en este contexto, junto con otras cuestiones relacionadas con el estilo de vida: «la dieta de muchos europeos contiene demasiada sal, grasas saturadas, azúcares y valor energético, sobre todo a través del consumo de alimentos transformados o preparados, mientras que la mayoría de las personas no consumen suficiente fruta, hortalizas o alimentos integrales» y, además, «en algunos Estados miembros, las personas siguen estando expuestas a altos niveles de ácidos grasos *trans*» (*ibidem*).

3. Objetivos y competencias para adoptar las medidas necesarias

3.1. Un planteamiento holístico

Tras la afirmación de que «para que la gente se alimente mejor, la opción saludable debería ser la opción fácil»¹⁹, en las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos” se declara que, para lograr ese objetivo, se necesita un *planteamiento holístico*: «unos entornos físicos y sociales que apoyen y alienten patrones de consumo alimentario sanos, así como una información nutricional objetiva y una educación orientada a la salud pública son aspectos clave para las políticas y acciones a nivel nacional y local»²⁰. Y

¹⁵ Véanse: JAMES, P. T., “The obesity epidemic, metabolic syndrome and future prevention strategies”, Núm. 11, *European Journal of Preventive Cardiology*, 2004, págs. 3-8; y KOPELMAN, F. G., “Obesity as a medical problem”, Núm. 404, *Nature*, 2000, págs. 635-643.

¹⁶ Véase el punto 9 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

¹⁷ La cursiva es nuestra.

¹⁸ Lista no exhaustiva: Estrategia de la UE sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad de 2007; Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General (de las Naciones Unidas) sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades no Transmisibles, de 2011; Plan de Acción Europeo de Alimentación y Nutrición de la OMS 2015-2020; Declaración de Viena sobre la nutrición y las enfermedades no transmisibles en el contexto de «Salud 2020»; Plan de Acción de la UE contra la Obesidad Infantil 2014-2020.

¹⁹ Véase el punto 12 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

²⁰ *Ibidem*.

es que, en definitiva, la *mejora* de los productos alimenticios, entre otras cosas mediante la reducción de los niveles de sal, grasas saturadas, azúcares añadidos²¹ y valor energético y mediante una mayor disponibilidad de porciones pequeñas o reducidas²², resulta un sistema eficaz para que la opción saludable resulte fácil; de todos modos, «... tal reducción no debe conducir a un incremento del valor energético²³ *ni debe reducir la calidad y la seguridad de los productos*²⁴»²⁵.

3.2. Un objetivo básico: evitar las desigualdades en materia de salud

Puesto que se trata de implicar a la mayoría de la población, en particular los niños y los grupos vulnerables, se han de tomar más medidas sobre los principales productos consumidos a diario por la mayoría de la población europea²⁶: «unos productos alimenticios mejorados accesibles y asequibles pueden contribuir al objetivo de reducir las desigualdades en materia de salud, dado que los grupos vulnerables para los que podría resultar difícil tomar decisiones saludables, podrían optar con mayor facilidad por mejores productos si aumenta la oferta de estos»²⁷.

Cabe preguntarse a quién corresponde *actuar* de modo que se consiga este objetivo:

- *Los Gobiernos*: el propio Consejo reconoce que éstos tienen la responsabilidad de fijar los objetivos de salud pública, que deben

²¹ En el sentido de lo dispuesto en el ya citado anexo II del marco de la UE para las iniciativas nacionales sobre determinados nutrientes (http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf), se entiende por «azúcares añadidos» la sacarosa, la fructosa, la glucosa, el almidón hidrolizado (jarabe de glucosa, jarabe de maíz alto en fructosa) y otras preparaciones alimenticias azucaradas separadas utilizadas como tales o añadidas durante la preparación y fabricación de alimentos y los azúcares presentes en la miel, jarabes, y zumos de frutas y zumos de fruta concentrados.

²² Una serie de alimentos son envasados (galletas, barras de chocolate, bebidas lácteas, yogures, frutos de cáscara, ensaladas, conservas, etc.) o vendidos (hamburguesas, platos preparados en restaurantes, etc.) en porciones concebidas para ser consumidas de forma inmediata o una vez abiertas. No existen tamaños «unificados» para estas porciones, pero es evidente que el tamaño elegido por el productor es una clara invitación al consumo, ya que las personas evitan desechar alimentos. Unas porciones de menor tamaño ofrecen más flexibilidad para el consumidor, pues la segunda porción solo se consumirá tras una decisión activa.

²³ Sin embargo, aunque el valor energético permanezca inalterado, pueden fomentarse las reducciones de grasas saturadas o de azúcares añadidos mediante el incremento de componentes nutricionales recomendados que en general no se consumen suficientemente (por ejemplo, fibras, frutas y hortalizas).

²⁴ La cursiva es nuestra.

²⁵ Véase también el punto 12 de las Conclusiones del Consejo "sobre la mejora de los alimentos".

²⁶ *Ibidem*, punto 13

²⁷ *Ibidem*, punto 14.

ulteriormente llevarse a la práctica en colaboración con los operadores del sector alimentario y otras partes interesadas pertinentes. De todos modos, «el punto de partida varía de un Estado miembro a otro, pues algunos ya tienen un historial de mejora de los alimentos, por ejemplo mediante el establecimiento de criterios sobre la composición de los productos, criterios para los comedores escolares y otros servicios de comidas prestados mediante procedimientos de contratación pública— en los que se validan las propuestas de los operadores del sector alimentario—, criterios relativos al etiquetado o a la comercialización de productos [alimenticios²⁸] para niños, y criterios para el tamaño de las porciones»²⁹. Vale la pena recordar la importancia de la *cooperación transfronteriza* en este ámbito, puesto que los alimentos son objeto de un intenso comercio entre los Estados miembros en el mercado interior: «por consiguiente, la cooperación transfronteriza resulta necesaria para que la mejora de los productos alimenticios sea efectiva desde los puntos de vista de la salud pública y de la industria, garantizando un nivel elevado de protección del consumidor y de la salud y un mejor funcionamiento del mercado interior»³⁰.

- *Los operadores del sector alimentario*³¹ de toda la cadena alimentaria son responsables de la mejora de los productos y las comidas que ofrecen y, con ello, contribuyen a hacer que la opción saludable sea la opción fácil. El Consejo también se refiere a «las directrices que deben presentar los organismos públicos (como hospitales, escuelas y residencias de ancianos o estudiantes) sobre la composición de los alimentos, en particular mediante la contratación pública, [que] también pueden desempeñar un papel importante a la hora de apoyar estos objetivos»³²; y no se olvida de que es posible que las pequeñas y medianas empresas (pymes) que quieran participar en iniciativas de mejora de los alimentos carezcan de los recursos o capacidades necesarios para *trabajar* en la mejora de los productos alimenticios: por lo tanto, «es importante sensibilizar a las pymes, prestarles apoyo y captar su atención mediante el intercambio voluntario de

²⁸ En la versión española de las Conclusiones se utiliza *productos alimentarios* como sinónimo de alimentos, lo que constituye un lamentable error (véanse: “Alimentario y alimenticio, usos adecuados”, nota disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 3 de agosto de 2016: <http://www.fundeu.es/recomendacion/alimentario-y-alimenticio-704/>; y “Productos alimenticios y alimentarios: ¡viva la diferencia!”, Núm. 26, *Redeco*, 2011, 1-10, artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 3 de agosto de 2016: <http://ceeudeco3.blogspot.com.es/2011/02/redeco-revista-electronica-de-derecho.html>).

²⁹ Véase el punto 16 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

³⁰ *Ibidem*, punto 19.

³¹ Según el Consejo, «aquí se incluyen, entre otros, los fabricantes, los minoristas, las empresas de restauración, los bares, los restaurantes y otros proveedores de alimentos».

³² Véase el punto 15 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

conocimientos y mejores prácticas, habida cuenta de su cuota de mercado»³³.

En este contexto, habrá que tener en cuenta las diferencias culturales en las preferencias y los hábitos alimentarios que pueden, en parte, determinar el enfoque, el ritmo de reducción de sal, grasas saturadas y azúcares añadidos, así como los resultados finales: «cada planteamiento debe reconocer tales diferencias culturales y patrones alimenticios [y, además,] los alimentos locales y tradicionales, incluidas las indicaciones geográficas³⁴, que están intrínsecamente vinculados a la cultura y al patrimonio cultural de los países, pueden ser objeto de un tratamiento especial teniendo en cuenta la situación nacional, por ejemplo su contribución a la ingesta alimentaria global»³⁵.

3.3. La reducción de la sal, las grasas saturadas y los azúcares añadidos

El Consejo estima que la sal, las grasas saturadas y los azúcares añadidos deben reducirse gradualmente en los alimentos para hacer posible la aceptación de los productos mejorados por parte de los consumidores. Por otro lado, «*los alimentos para bebés y niños*³⁶ requieren una atención particular, a fin de desarrollar una amplia gama de gustos, en particular para las frutas y hortalizas, y evitar el desarrollo temprano de preferencias por alimentos con alto contenido de azúcar y sal»³⁷.

4. ¿Qué medidas es preciso adoptar?

Seguramente, la parte más importante de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos” es la dedicada a enumerar las medidas que deben adoptarse sin falta para resolver la problemática a la que hemos hecho amplia referencia.

A continuación, las transcribiremos agrupadas teniendo en cuenta el/los destinatario/s de las peticiones en cuestión:

- *Los Estados miembros deberán*³⁸:
 - establecer, a más tardar a finales de 2017, un plan nacional de mejora de los productos alimenticios, ya sea un nuevo plan o un plan integrado

³³ *Ibidem*, punto 20.

³⁴ <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/intellectual-property/geographical-indications/>.

³⁵ Véase el punto 17 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

³⁶ La cursiva es nuestra.

³⁷ Véase el punto 18 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

³⁸ *Ibidem*, puntos 27 y 28.

en otro plan existente, en cooperación con las correspondientes partes interesadas, a fin de facilitar a los consumidores la opción saludable *antes del año 2020*, mediante una mayor disponibilidad de alimentos con niveles más bajos de sal, grasas saturadas, azúcares añadidos, valor energético y, gracias a la reducción del tamaño de las porciones, así como facilitar información sobre la composición nutricional de los alimentos transformados³⁹; y

- aprovechar plenamente todas las estructuras y *herramientas*⁴⁰ existentes, incluidas las herramientas en línea de la plataforma de política sanitaria de la UE⁴¹, no solo para compartir experiencias sobre nuevas iniciativas y acciones, sino también sobre las buenas prácticas, dirigidas a promover la mejora de los alimentos.

● *A los Estados miembros y a la Comisión corresponderá*⁴²:

- facilitar información de forma periódica, al menos cada dos años, de los progresos realizados en las iniciativas de mejora de los alimentos y compartir los índices de referencia, cuando se disponga de ellos, así como las mejores prácticas de aplicación y los resultados, en el marco del Grupo de alto nivel sobre nutrición y actividad física⁴³;
- *integrar* el carácter multidimensional de la mejora de los alimentos mediante la participación en las acciones emprendidas por los representantes encargados de los ámbitos de la salud, la agricultura, la alimentación, la economía y la distribución, la innovación, la investigación y el mercado interior;
- apoyar proyectos de investigación y tecnología en el campo de la mejora de los alimentos a fin de desarrollar y aplicar un conocimiento científico fundamentado y actualizado; y
- *aumentar* la sensibilización y facilitar la participación de las pymes, por ejemplo, mediante el apoyo a proyectos de investigación dirigidos a mejorar la composición de los alimentos, la difusión de la información sobre las técnicas de mejora de los productos alimenticios y la aplicación de criterios relativos a la mejora de los alimentos en la asignación de los

³⁹ El Consejo insiste en que «los alimentos locales y tradicionales, incluidas las indicaciones geográficas [...], que están intrínsecamente vinculados a la cultura y al patrimonio cultural de los países, pueden ser objeto de un tratamiento especial teniendo en cuenta la situación nacional, por ejemplo, su contribución a la ingesta alimentaria global».

⁴⁰ *Sic* en el punto 28 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

⁴¹ http://ec.europa.eu/health/interest_groups/policy_platform/index_es.htm.

⁴² Véanse los puntos 29, 30, 31 y 32 de las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos”.

⁴³ http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/high_level_group/index_es.htm.

Fondos Estructurales pertinentes, ofreciendo así soluciones asequibles para las pymes a la hora de mejorar los alimentos.

● *El Consejo pide a la Comisión que:*

- *evalúe los criterios de referencia existentes para la reducción de la sal y las grasas saturadas* en el contexto de los marcos de la UE para la articulación de las iniciativas nacionales sobre el consumo de sal y las iniciativas nacionales sobre determinados nutrientes, así como que apoye la formulación de posibles nuevos criterios de referencia en el marco del Grupo de alto nivel dentro de un plazo claramente definido⁴⁴;
- continúe integrando a las partes interesadas a escala de la Unión, incluidos los operadores del sector alimentario, en el proceso de mejora de los productos alimenticios, teniendo en cuenta el respeto de las competencias de los Estados miembros, y hacerlo, en su caso, por los siguientes medios⁴⁵:
 - 1.º) seguir apoyando la coordinación y la cooperación entre el Grupo de alto nivel sobre nutrición y actividad física y la Plataforma europea de acción sobre alimentación, actividad física y salud, para centrar más los debates e incrementar los intercambios de información sobre la mejora de los alimentos,
 - 2.º) crear grupos de trabajo con expertos de los Estados miembros y de las partes interesadas en la Plataforma europea de acción sobre la alimentación, la actividad física y la salud para:
 - trabajar con vistas a mejorar la metodología, la calidad y el intercambio de los resultados de las actividades de seguimiento⁴⁶
 - sugerir posibles criterios en relación con la sal, las grasas saturadas, los azúcares añadidos y, en su caso, los tamaños de las porciones por categorías de alimentos en toda la cadena alimentaria
 - y explorar otras posibilidades de aumentar la disponibilidad de opciones saludables, en particular incrementando también los elementos nutricionales beneficiosos que se recomienda consumir y cuyo consumo, en general, es insuficiente, y

⁴⁴ Véase el punto 33 de las Conclusiones del Consejo "sobre la mejora de los alimentos".

⁴⁵ *Ibidem*, punto 34.

⁴⁶ Las actividades de seguimiento deben centrarse en el contenido total de azúcar y no en los azúcares añadidos, puesto que (en la actualidad) únicamente se puede analizar el contenido total de azúcar.

3.º) apoyar unos procedimientos de trabajo claros, transparentes y flexibles (por ejemplo, los procedimientos de intercambio de información por vía electrónica y las orientaciones para la cooperación entre el sector público y el privado) y poner a disposición del público los avances realizados y los resultados obtenidos por los grupos de trabajo, por ejemplo, a través de la plataforma en línea de la política de la UE en materia de salud, con el fin de optimizar el trabajo de los grupos;

- siga apoyando *la mejora de la base científica, el seguimiento y la recopilación y puesta en común de datos a escala de la UE* en relación con la mejora de los productos, el consumo y los nuevos métodos de producción [el seguimiento de los avances deberá perfilarse junto con la acción conjunta sobre nutrición y actividad física (JANPA)⁴⁷ coordinada por Francia, y analizarse a la luz de los trabajos de las actividades en curso de la OMS Europa, de la Comisión Europea y del Centro Común de Investigación (CCI)]⁴⁸;
- invite al CCI a participar en la verificación y seguimiento autónomos de los compromisos de la plataforma de la UE con respecto a la mejora de los alimentos, lo cual debe ser mensurable, comparable y ser objeto de un seguimiento detallado y transparente⁴⁹;
- mejore *la coordinación y la adaptación de las actividades de investigación y de los datos de la investigación abierta* para sustentar el desarrollo de mejores productos mediante la iniciativa de programación conjunta: una dieta sana para una vida sana⁵⁰;
- coordine estrechamente, *cuando sea posible*⁵¹, todas las actividades nuevas relativas a la mejora de los alimentos con los grupos y acciones existentes, tales como la JANPA y la Red Europea de Acción en relación con la Sal (ESAN, coordinada por Suiza)⁵²; y

⁴⁷ <http://www.janpa.eu/>.

⁴⁸ Véase el punto 35 de las Conclusiones del Consejo "sobre la mejora de los alimentos".

⁴⁹ *Ibidem*, punto 36.

⁵⁰ *Ibidem*, punto 37.

⁵¹ *Sic* en el punto 38 de las Conclusiones del Consejo "sobre la mejora de los alimentos".

⁵² Véase el punto 38 de las Conclusiones del Consejo "sobre la mejora de los alimentos".

- facilite el intercambio de buenas prácticas, en particular a través de las siguientes acciones⁵³:
 - (a) la creación de páginas especiales sobre la mejora de los alimentos en la plataforma multilateral en línea de la política sanitaria de la UE, con enlaces, cuando sea posible, a las bases de datos existentes, en las que todas las partes interesadas pueden compartir experiencias, retos y conocimientos, presentar resultados, señalar los obstáculos en el mercado interior de la UE y compartir posibles soluciones a estos obstáculos, y
 - (b) el suministro de información actualizada a todas las partes interesadas sobre las acciones previstas y las ejecutadas en las reuniones periódicas del Grupo de alto nivel y de la Plataforma europea de acción sobre alimentación, actividad física y salud.

5. Conclusiones

Vale la pena mencionar que, además de referirse a los objetivos relativos a la mejora de la salud de los ciudadanos de la UE, en las Conclusiones del Consejo “sobre la mejora de los alimentos” se concluye que la *mejora* de la composición de los productos alimenticios abre grandes posibilidades para la innovación y las oportunidades comerciales, y puede dar lugar a una posición privilegiada en el mercado: el Consejo «... desea y prevé que dentro de las empresas haya una mayor coherencia entre la inversión en el desarrollo de mejores productos y la inversión en la comercialización, a fin de promover las opciones más saludables en la cartera de las empresas y facilitar la opción saludable»⁵⁴. En este sentido, consideramos también que, efectivamente, la inclusión de las actividades de las empresas en materia de nutrición y salud específicamente relacionadas con la mejora de los productos alimenticios en las iniciativas de auditoría relativas a la responsabilidad social de las empresas podría constituir un valioso incentivo⁵⁵, y coincidimos con el Consejo cuando considera que⁵⁶:

- la investigación proporcionará la información necesaria para un planteamiento fundamentado de la mejora de los productos alimenticios;
- en general, ya se dispone de los conocimientos técnicos necesarios para las primeras medidas importantes de mejora, aunque dicha información podría distribuirse y aprovecharse mejor;

⁵³ *Ibidem*, punto 39.

⁵⁴ *Ibidem*, punto 21.

⁵⁵ *Ibidem*, punto 22.

⁵⁶ *Ibidem*, puntos 23, 24 y 25.

- los actuales datos sobre el consumo y la composición del producto contribuyen a hacer posible la puesta en práctica de *acciones selectivas sobre los grupos de productos más pertinentes*;
- la transparencia y la accesibilidad de tales datos facilitarán la adopción de *buenas prácticas*; y
- un control *periódico, transparente, creíble e independiente* de la composición del producto es esencial para tener una mejor visión de la situación del mercado y de los resultados de las acciones emprendidas.

En nuestra opinión, las Conclusiones en cuestión se basan en un diagnóstico acertado del problema y aportan una interesante batería de medidas que hay que adoptar, así como atinadas orientaciones a seguir... La pregunta que ahora se planea es la relativa a si la voluntad política de los Estados miembros y de la propia Comisión hará que los objetivos propuestos por el Consejo se conviertan en realidad.

Por otro lado, es una lástima que el Consejo no haya aprovechado la ocasión para pronunciarse sobre *otros temas* estrechamente vinculados al que ha monopolizado su atención en la Conclusiones objeto de nuestro estudio y que son también de actualidad: nos referimos a los complementos alimenticios, los alimentos para deportistas (que, a menudo, se utilizan para el dopaje), los alimentos enriquecidos (voluntaria u obligatoriamente, como en el caso de la vitamina D), etcétera.